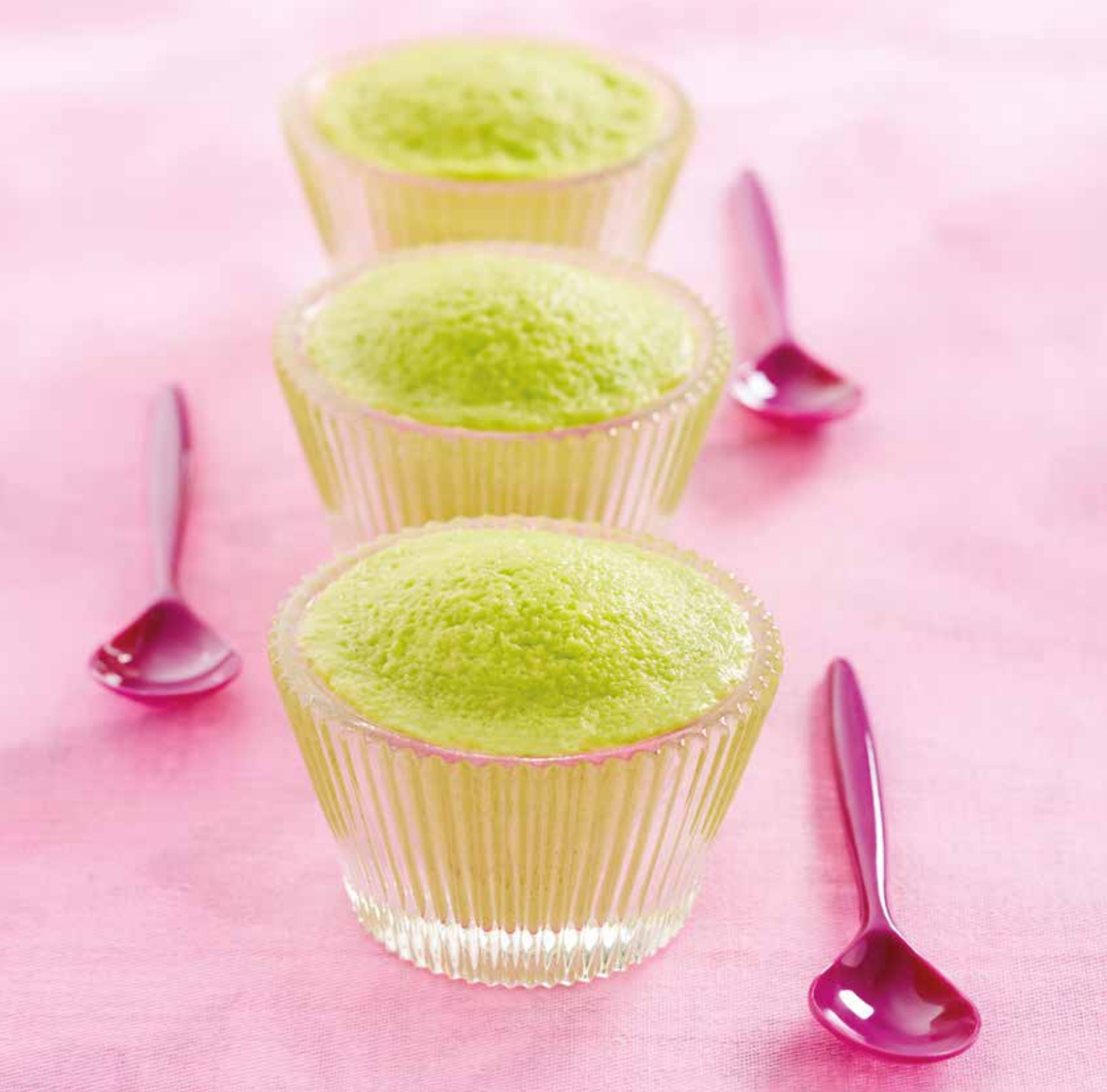




Hráškový nákyp

Na 30 porcí nákypu o průměru 4,5 cm a výšce 3 cm:

MRAŽENÝ SYROVÝ HRÁŠEK	220 G	TEKUTÁ SMETANA	500 G
VEJCE	4	MLÉKO	60 G
MOUKA	60 G	SŮL, PEPŘ	

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Hrášek Mouka Mléko Smetana Vejce Sůl Pepeř	220 g 60 g 60 g 500 g 4 – –	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.	1:30 min.	Zavřený	
2			Propasírovat směs sítím	–				Volitelný krok
3			Naplnit formičky Péci v troubě na 95°C			15 min.		Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Je možné použít různou zeleninu pro stejný základ vařené zeleniny (brokolice, mrkev, kukuřice, atd.)